

LE LOUNGE

SYLVAIN EMBAREK, KITCHEN CHEF

CORN AND WOOD'S FLAVORS	18
CREAMY POLENTA, WILD GARLIC COULIS, WILD MUSHROOMS, COMTÉ CHEESE EMULSION AND WINE FROM JURA	
ORGANIC VEGETABLES	14
COLORFUL VEGETABLES ROLLS, CARROT, CURRY AND LIME VINAIGRETTE	
GREEN ASPARAGUS	17
FLAVORED WITH KUMQUAT, OLIVES CRISP, CITRUS PESTO & ROASTED ALMONDS	
CRISP RAVIOLI	19
STUFFED WITH BEANS, MINT PEAS & GRAPEFRUIT, TURNIP PICKLES & SWEET ONION EMULSION	

JOHN DORY	35
ROASTED, MILD SPICES ZUCCHINI VARIATION, BRANDADE & RED PEPPERS FLAVORED WITH ARGON BROTH	
RED GURNARD	30
JUST SEIZED, CRISPY STUFFED ARTICHOKE WITH PEPPER, BARIGOULE JUICE WITH GREEN CARDAMOM	
DUCKLING FROM CHALLANS	31
ROASTED, SWISS CHARDS, SPICY RED FRUITS KETCHUP, WELL-SEASONED MODÈNE'S VINEGAR	
FARMER VEAL	33
ROASTED RUMP & CRISPY SWEETBREADS, AGRIA POTATOES & TARRAGON COULIS	

SAINT MARCELLIN	7
« MENDIANT » FRUITS CHUTNEY	

ARIAGA CHOCOLATE 65%, SICILIAN PISTACHIO	12
CRISPY PUFF PASTRY, CHOCOLATE GANACHE CREAM & PISTACHIO SORBET	
LEMON HAZELNUT	10
HAZELNUTS DACQUOISE, PRALINE CREAM, LEMON SORBET & CARAMELIZED HAZELNUTS	
RHUBARB STRAWBERRY	10
CANDIED RHUBARB, VANILLA BRASSÉ, FROMAGE BLANC SORBET & STRAWBERRIES WITH BASIL	
DELICACIES	10
ASSORTMENT OF 3 DESSERTS FROM THE MENU	
DELICACIES AND THEIR COFFEE	14
DELICACIES AND THEIR TEA OR INFUSION	15



ALL OF OUR FRUITS AND VEGETABLES ARE FROM ORGANIC AGRICULTURE



OUR FISHES ARE FROM WILD FISHING OR RAISED IN IDEAL NATURAL CONDITION (RED LABEL)



OUR MEATS ARE FRENCH



WE ARE WORKING EXCLUSIVELY WITH VALRHONA CHOCOLATE FROM FAIR TRADE



THESE DISHES ARE CERTIFIED LOW ON CALORIES

SERVICE INCLUDED - ALL TAXES ARE INCLUDED IN THE PRICES

LE LOUNGE

SYLVAIN EMBAREK, CHEF DE CUISINE

MAÏS ET SOUS-BOIS 18

POLENTA CRÉMEUSE, COULIS D'AIL DES OURS, CHAMPIGNONS DES BOIS ET DES PRÉS, ÉMULSION COMTÉ ET VIN DU JURA

LÉGUMES BIO 14

EN ROULEAUX DE LEGUMES COLORÉS, VINAIGRETTE CAROTTE, CURRY ET CITRON VERT

ASPERGE VERTE 17

PARFUMÉE AU KUMQUAT, CROUSTILLANT D'OLIVES, PESTO D'AGRUMES & AMANDES TORREFIÉES

RAVIOLES CROUSTILLANTES 19

GARNIES DE FÈVES, PETITS POIS MENTHE & PAMPLEMOUSSE, PÉTALES DE NAVETS EN PICKLES & ÉMULSION D'OIGNON DOUX

SAINT-PIERRE 35

RÔTI, VARIATION DE COURGETTES RELEVÉES AUX ÉPICES DOUCES, BRANDADE EN BERLINGOTS & BOUILLON DE POIVRONS ROUGES PARFUMÉ À L'ARGAN

ROUGET PERLON 30

JUSTE SAISI, ARTICHAUTS POIVRADES EN PETITS FARCIS ET CROUSTILLANT, JUS BARIGOULE À LA CARDAMONE VERTE

CANETTE DE CHALLANS 31

FILET RÔTI, BLETTES NIÇOISES, KETCHUP ÉPICÉ DE FRUITS ROUGES, JUS CORSÉ AU VINAIGRE DE MODÈNE

VEAU FERMIER 33

QUASI RÔTI & RIS CROUSTILLANT, TEXTURES DE POMMES AGRIA ET COULIS D'ESTRAGON

SAINT MARCELLIN 7

CHUTNEY DE FRUITS DU MENDIANT

CHOCOLAT ARIAGA 65% PISTACHE DE SICILE 12

FEUILLANTINE CROUSTILLANTE, GANACHE CHOCOLAT & SORBET PISTACHE

CITRON NOISETTE 10

DACQUOISE NOISETTE, CRÈME PRALINÉE, SORBET CITRON & NOISETTES CARAMELISÉES

FRAISE RHUBARBE 10

RHUBARBE CONFITE, BRASSÉ VANILLE, SORBET FROMAGE BLANC & FRAISES AU BASILIC

DOUCEURS 10

ASSORTIMENT DES 3 DESSERTS DE LA CARTE

DOUCEURS ET SON CAFÉ 14

DOUCEURS ET SON THÉ OU INFUSION 15



L'ENSEMBLE DE NOS FRUITS ET LEGUMES TRAVAILLÉS SUR PLACE SONT ISSUS D'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



LES POISSONS SONT ISSUS DE PÊCHES SAUVAGES OU ÉLEVÉS DANS DES CONDITIONS NATURELLES IDEALES (LABEL ROUGE)



LES VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE



NOUS TRAVAILLONS EXCLUSIVEMENT AVEC LE CHOCOLAT VALRHONA ISSU DU COMMERCE ÉQUITABLE

CES PLATS SONT CERTIFIÉS FAIBLES EN CALORIES

TOUS NOS PRIX SONT NETS, SERVICE INCLUS